## デザート

## ミルクくずもち



牛乳から作るもちもちプルンとしたくずもちは、 給食でも人気のメニューです♪



・プルコギ丼 ・トックスープ ・ミルクくずもち ・牛乳

作り方

## 材料(4人分)

- 「• 牛乳……1 カップ。
- A-√・砂糖……大さじ3
  - └• 片栗粉……大さじ4
- 「• きな粉……大さじ2
- B 砂糖……大さじ1
  - し、塩………ひとつまみ

きな粉以外に、 ココアやジャムなどを かけてもおいしいです



牛乳が苦手な人にも、 ぜひ試してほしい!



- 鍋にAを入れて、よく混ぜ合わせる。
- ② へラで鍋底を混ぜながら中火で加熱する。 粘りが出てもっちりするまで練り上げる。
- ③ 水で濡らしたバットに流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ④ Bを合わせて混ぜる。
- ⑤ ③が冷えたら食べやすく切り分け、④を まぶす。

テフロン加工のフライパンを 使うと、作りやすいです

